

Zander-Filet im Reibekuchen-Mantel

Für 2 Personen

2 Zweige Rosmarin	1 Zwiebel	600 g Kartoffeln
Salz	1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
300 g Zanderfilet	3-4 EL Butterschmalz	400 g Blattspinat
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	200 ml Gemüsebrühe
1 EL Butter	Pfeffer	

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Fischfilet in 3 cm große Stücke schneiden, trockentupfen. Fischwürfel mit Salz und etwas Zitronenabrieb würzen. Jedes Fischstück mit der Kartoffelmasse ummanteln. Dazu jeweils auf ein Stück Frischhaltefolie etwas Kartoffelmasse geben, Fisch darauf legen und mit Hilfe der Folie mit Kartoffelmasse ummanteln. Dann Folie vorsichtig entfernen. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer beschichteten backofengeeigneten Pfanne 2-3 EL Butterschmalz erhitzen und die Fischstücke darin rundherum goldbraun braten, dann im vorgeheizten Ofen noch ca. 10 Minuten fertig garen. In der Zwischenzeit Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Übrige Kartoffel fein reiben. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz Schalotte und eine gehackte Knoblauchzehe mit geriebener Kartoffel farblos anschwitzen, Gemüsebrühe zugeben und ca. 8 Minuten köcheln lassen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter eine gehackte Knoblauchzehe anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von der Zitrone etwas Saft auspressen. Den Kartoffel-Saucenansatz pürieren und durch ein Sieb passieren, mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Fisch mit Spinat anrichten, etwas Sauce angießen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 13. November 2013